

Produksi ikan gurami (*Osphronemus goramy* Lac.) kelas pembesaran di kolam



Daftar isi

Daftar isi..... i

Prakata ii

1 Ruang lingkup..... 1

2 Acuan normatif..... 1

3 Istilah dan definisi 1

4 Persyaratan produksi..... 2

5 Cara pengukuran 3

Tabel 1 Persyaratan kualitas air 3

Tabel 2 Proses produksi 3



Prakata

Standar Nasional Indonesia (SNI) Produksi ikan gurami (*Osphronemus goramy* Lac.) kelas pembesaran di kolam dirumuskan oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan untuk dapat dipergunakan oleh pembenih, pembudidaya, pelaku usaha dan instansi yang memerlukan serta digunakan untuk pembinaan mutu dalam rangka sertifikasi.

SNI ini dirumuskan sebagai upaya meningkatkan jaminan mutu (*quality assurance*), mengingat ikan gurami tersebut banyak diperdagangkan sehingga diperlukan persyaratan teknis tertentu.

Perumusan standar ini dilakukan melalui rapat konsensus nasional pada tanggal 19 - 21 Agustus 2004 di Bogor yang dihadiri oleh unsur pemerintah, produsen, konsumen, pembudidaya, perguruan tinggi, lembaga penelitian dan instansi terkait lainnya serta telah memperhatikan:

- 1 Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 31 Tahun 2004 tentang Perikanan
- 2 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
- 3 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 05/MEN/2003 tentang Organisasi dan Tata Kerja Departemen Kelautan dan Perikanan.



**Produksi ikan gurami (*Osphronemus goramy* Lac.)
kelas pembesaran di kolam**

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan persyaratan produksi dan tata cara pemeriksaan produksi ikan gurami (*Osphronemus goramy* Lac.) kelas pembesaran di kolam.

2 Acuan normatif

SNI 01-2354.4-2006, *Cara uji kimia - Bagian 4: Penentuan kadar protein dengan metode total nitrogen pada produk perikanan.*

3 Istilah dan definisi**3.1****pembesaran ikan gurami**

rangkaian kegiatan pra produksi, proses produksi, dan pemanenan untuk menghasilkan ikan gurami ukuran konsumsi yang telah mencapai 500 g/ekor - 750 g/ekor

3.2**pra produksi**

rangkaian kegiatan persiapan dalam memproduksi ikan gurami dengan persyaratan yang harus dipenuhi meliputi lokasi, sumber air, wadah, benih, peralatan, bahan kimia dan pakan

3.3**proses produksi**

rangkaian kegiatan untuk memproduksi ikan gurami

3.4**tahapan pembesaran I**

rangkaian kegiatan pembesaran benih ikan gurami kelas benih sebar yang berasal dari panti benih menjadi ukuran 200 g/ekor - 300 g/ekor selama pemeliharaan 90 hari - 120 hari (umur maksimal 320 hari)

3.5**tahapan pembesaran II**

kegiatan pembesaran ukuran 200 g/ekor - 300 g/ekor menjadi ukuran konsumsi selama pemeliharaan 120 hari - 150 hari (umur maksimal 470 hari)

3.6**pemanenan**

kegiatan tahap akhir proses produksi ikan gurami

3.7**biomas**

berat keseluruhan populasi dalam suatu daerah tertentu

3.8

sintasan

persentase jumlah ikan yang hidup pada saat panen dibandingkan dengan jumlah ikan yang ditebar

4 Persyaratan produksi

4.1 Pra produksi

4.1.1 Lokasi

- kawasan perkolaman bebas banjir dan bebas pencemaran serta sesuai dengan rencana tata ruang dan wilayah;
- jenis tanah liat berpasir;
- ketinggian lahan 1 m - 400 m di atas permukaan laut.

4.1.2 Sumber air

- tidak tercemar oleh cemaran fisik, kimia dan biologi dari alam, industri, pemukiman, dan pertanian;
- berasal dari saluran irigasi atau air tanah (air permukaan).

4.1.3 Wadah

Wadah pembesaran berupa kolam (tanah, tembok, dan plastik) dengan luas 200 m² - 500 m², kedalaman kolam 120 cm - 150 cm dan kemiringan dasar kolam dari pemasukan ke arah pengeluaran 1 % - 2 %.

4.1.4 Bahan

- pakan buatan dengan kandungan protein 20 % - 26 % sesuai SNI 01-2354.4-2006, *Cara uji kimia - Bagian 4: Penentuan kadar protein dengan metode total nitrogen pada produk perikanan* dan pakan hijauan antara lain daun talas (*Alocasia* sp.) dan kangkung (*Ipoemea* sp.);
- kapur tohor dan garam;
- obat-obatan dan bahan kimia (desinfektan atau probiotik yang sudah direkomendasikan).

4.1.5 Peralatan

- peralatan lapangan (timbangan, ember, drum dan jaring panen dengan ukuran mata jaring 1mm sampai dengan 2 mm);
- peralatan pengukuran kualitas air (termometer, pH meter/kertas lakmus, DO meter, dan piring seki).

4.2 Proses produksi

4.2.1 Persiapan kolam

Persiapan kolam tanah berupa perbaikan pematang dan dasar kolam, pengeringan, pengapuran (50 g/m² - 200 g/m²), pengisian air, dan penggaraman. Sedangkan persiapan kolam tembok/plastik berupa pembersihan dasar/pinggir kolam, desinfeksi, pengeringan, pengisian air dan penggaraman. Penggunaan garam sebanyak 200 g/m³ - 300 g/m³. Kolam

siap digunakan bila volume air didalamnya sudah stabil dan kondisi kualitas air sudah memenuhi persyaratan.

4.2.2 Kualitas air

Persyaratan air yang digunakan dalam proses produksi sesuai Tabel 1.

Tabel 1 Persyaratan kualitas air

No	Parameter	Satuan	Persyaratan
1	Suhu	°C	25 - 30
2	pH	-	6,5 - 8,5
3	Oksigen terlarut (minimal)	mg/l	2
4	Tinggi air	m	1,0 - 1,2
5	Kecerahan air	cm	40 - 60

4.2.3 Tahapan Pembesaran I dan Pembesaran II

- padat tebar, ukuran tebar, waktu pemeliharaan dan pemanenan sesuai Tabel 2;
- pemberian pakan:
- ransum harian pakan buatan 1 % - 3 % bobot biomass per hari dengan frekuensi pemberian satu kali sampai dengan dua kali per hari yaitu pagi dan sore;
- pakan hijauan 1 % - 2 % bobot biomas per hari dengan frekuensi pemberian satu kali per hari.
- penggunaan garam sebanyak 200 g/m³ - 300 g/m³;
- Penggunaan desinfektan berupa kalium permanganat dosis 20 mg/l - 30 mg/l untuk desinfeksi kolam tembok dan plastik. Bahan kimia dan obat-obatan lainnya (sesuai kebutuhan) dapat digunakan dengan cara perendaman atau dicampur melalui pakan.

Tabel 2 Proses produksi

No	Karakteristik	Satuan	Pembesaran I	Pembesaran II
1	Ukuran tebar	g/ekor	7 - 15	200 - 300
2	Padat tebar	ekor/m ²	15 - 20	5 - 7
3	Waktu pemeliharaan	hari	90 - 120	120 - 150
4	Sintasan	%	85 - 95	85 - 95
5	Ukuran panen	g/ekor	200 - 300	500 - 750

5 Cara pengukuran

5.1 Suhu

Dilakukan dengan menggunakan termometer, pada permukaan air dan dasar wadah dua kali per hari, pagi dan sore.

5.2 pH air

Dilakukan dengan menggunakan pH meter atau pH indikator (kertas lakmus) sesuai dengan spesifikasi teknis alat masing-masing.

5.3 Ketinggian air

Dilakukan dengan mengukur jarak antara dasar wadah pemeliharaan sampai ke permukaan air, menggunakan penggaris atau papan skala dalam satuan sentimeter (cm).

5.4 Oksigen terlarut

Dilakukan dengan menggunakan DO meter, pada permukaan air dan dasar wadah sesuai dengan spesifikasi teknis alat masing-masing. Pengukuran dilakukan dua kali perhari yaitu pagi dan sore.

5.5 Kecerahan air

Dilakukan dengan menggunakan piring seki berupa piringan berwarna putih bergaris hitam yang diberi tali/tangkai dan dimasukkan kedalam wadah pemeliharaan. Kecerahan dinyatakan dengan mengukur jarak antara permukaan air ke piringan saat pertama kali piringan tidak terlihat (cm).

5.6 Penentuan jumlah pakan (F)

Dilakukan dengan menghitung bobot rata-rata udang (W) dikalikan jumlah populasi udang yang ditanam (P) dikalikan persentase tingkat pemberian pakan (fr) yang telah ditetapkan dalam satuan gram atau kilogram. Penyesuaian jumlah pemberian pakan dilakukan setiap 15 hari.

$$F = W \times P \times fr$$

5.7 Jumlah kapur

Dilakukan dengan menghitung dosis kapur/m² dikalikan luas wadah pemeliharaan yang dinyatakan dalam satuan gram atau kilogram.

5.8 Jumlah garam

Dilakukan dengan menghitung dosis garam/m³ dikalikan volume air dalam wadah pemeliharaan.

5.9 Padat tebar benih

Dilakukan dengan menghitung perkalian antara jumlah benih yang ditebar persatuan meter persegi dengan luas wadah pemeliharaan.

5.10 Sintasan

Dilakukan dengan menghitung jumlah populasi udang dibagi dengan jumlah tebar.

5.11 Waktu pemeliharaan

Dilakukan dengan menghitung waktu mulai benih ditebar sampai dengan saat panen, yang dinyatakan dalam satuan hari.

5.12 Bobot ikan

Dilakukan dengan menimbang ikan menggunakan timbangan analitis, dinyatakan dalam satuan gram atau kilogram.

5.13 Biomas

Dilakukan dengan menghitung populasi ikan dikalikan dengan berat rata-rata per ekor, yang dinyatakan dalam gram atau kilogram.









BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id